

Estas recomendaciones se encuentran en la [web](#) del Gobierno regional

La Comunidad de Madrid recuerda extremar las precauciones con alimentos que contengan huevo para evitar la salmonelosis

- Se deben conservar en el frigorífico y nunca dejar las tortillas a temperatura ambiente durante más de dos horas antes de consumirlas
- Desde comienzos de año se han registrado 10 brotes por salmonela en la región

14 de agosto de 2022.- La Comunidad de Madrid recuerda que en verano hay que extremar las precauciones para evitar las toxiinfecciones alimentarias favorecidas por las altas temperaturas, en especial las que provoca la bacteria *Salmonella*, asociada fundamentalmente con la utilización del huevo, como las tortillas y las mayonesas.

Según los datos de la Subdirección General de Vigilancia en Salud Pública, desde el comienzo de 2022 se han registrado en la región 10 brotes por este motivo, con un total de 53 personas afectadas y cinco ingresos hospitalarios. Las infecciones notificadas más frecuentemente se han producido en establecimientos de restauración, con 7 brotes y 39 casos, aunque también se han comunicado otros tres en domicilios particulares, con un total de 14 enfermos.

Los alimentos implicados han sido casi exclusivamente los elaborados con huevo, tanto cocinados durante su preparación (tortillas, etc.) como consumidos crudos (mayonesas o postres sin cocción). Estas toxiinfecciones se pueden evitar con medidas higiénicas adecuadas, como recuerda la Consejería de Sanidad en esta web: <http://www.comunidad.madrid/servicios/salud/precauciones-tortillas>

La salmonelosis es una infección provocada por la bacteria *Salmonella*, que ocasionalmente está presente en la cáscara del huevo y otros alimentos. Los síntomas habituales son cefalea, fiebre, diarrea, dolor abdominal, náuseas y, a veces, vómitos, que aparecen entre 6 y 72 horas tras el consumo. El malestar dura de 4 a 7 días y las personas suelen recuperarse sin tratamiento específico. Sin embargo, en algunos casos la enfermedad puede pasar del intestino a cualquier parte del cuerpo a través de la circulación sanguínea, convertirse en una afección grave que requiere en algunos casos ingreso hospitalario y, en situaciones extremas, llegar a provocar el fallecimiento.

Para evitar los riesgos es recomendable no lavar los huevos, ya que la cáscara es muy porosa y pueden penetrar las bacterias en su interior, así como conservarlos en el frigorífico.

En caso de que se prepare tortilla hay que elaborarla con la mínima antelación posible, consumirla inmediatamente o mantenerla en el frigorífico hasta que se vaya a ingerir y siempre antes de dos días en refrigeración. No se deben cascar los huevos en el borde del plato que se va a emplear para batirlos por si el agente patógeno estuviera en la superficie de la cáscara. Asimismo, hay que asegurarse de que se realiza un cocinado completo, cuajando su centro, y no hay que servir la comida en el plato que se usa para su elaboración.

Por otro lado, se recomienda elaborar las salsas y mayonesas con el producto pasteurizado o industrial y, en caso de utilizarlo crudo, hay que prepararla poco antes de su consumo, conservarla en el refrigerador y no guardar las sobras.

OTROS ALIMENTOS

Con respecto a las medidas higiénicas en el consumo de fruta, se deben lavar las manos y emplear utensilios limpios para que las bacterias no se transfieran desde la piel a la parte comestible y proceder a su refrigeración inmediatamente una vez que haya sido cortada o si se le ha retirado la piel, tal como puede consultarse en la web <https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/fruta-cortada-siempre-refrigerada>.

El Gobierno regional insiste en adoptar la máxima precaución con la población vulnerable. No se debe servir tortilla elaborada con el producto crudo, ni fruta cortada, almacenada a temperatura ambiente durante más de dos horas, a mujeres embarazadas, mayores, niños muy pequeños o personas con problemas de inmunidad.

En referencia a los establecimientos alimentarios, la normativa obliga al uso de productos pasteurizados si estos no se cocinan completamente. Del mismo modo, deben mantener los postres manipulados a temperaturas de refrigeración.